

Thajská pražená ryža s krevetami

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rozohrejte wok a pridajte 1 PL neutrálneho oleja a 1 PL sezamového oleja, nakrájaný cesnak (4 ks), na jemno nasekanú čili papričku, krevety (10 ks) a restuje 2 minúty. Potom pridajte 1 PL rybacej omáčky a premiešajte. Zmes zalejte 2 PL tmavej sójovej omáčky, premiešajte a pridajte 2 vajíčka. Zmes je potrebné stále miešať, až kým neuvaríte praženicu. Potom pridajte 2 PL sladkej sójovej omáčky, odstátu ryžu, na jemno nakrájanú bazalku (2 hrste čerstvej bazalky). Miešajte tak, aby ste rozbili všetky hrudky ryže. Restujte približne 2 minúty, potom odstavte a podávajte.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 230 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Bazalka čerstvá** - 6 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Krevety obieleené** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 15 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Sójová omáčka** - 45 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

